

NIGIRI, *SASHIMI*

Two Pieces / Dos Piezas

たらば蟹	Alaska Crab
Taraba gani	<i>Centollo</i>
大トロ	Fatty Tuna
O -Toro	<i>Panza de Atún</i>
鰯	Yellowtail
Hamachi	<i>Jurel</i>
縞鱸	Striped Bass
Shima Suzuki	<i>Lubina</i>
鱸	Sea Bass
Suzuki	<i>Cabrilla</i>
いくら	Salmon Roe
Ikura	<i>Huevo de Salmón</i>
鮭	Salmon
Sake	<i>Salmón</i>
鮪	Tuna
Maguro	<i>Atún</i>
海老	Shrimp
Ebi	<i>Camarón</i>
真蛸	Octopus
Madako	<i>Pulpo</i>
稲荷寿司	Inari Tofu
Inarizushi	<i>Tofu de Inari</i>

ONE & ONLY NIGIRI

Two Pieces / Dos Piezas

炙り大トロと海苔	Seared Fatty Tuna, Seaweed
Aburi O-toro to Nori	<i>Panza de Atún sellada, Alga Nori</i>
炙り鰯	Seared Yellowtail
AburiHamachi	<i>Jurel Sellado</i>
鮪とトリュフ	Tuna, Black Truffle
Maguro Zuke	<i>Atún ,Trufa Negra</i>
鮪とレモンがり	Tuna, Ginger & Lemon
Maguro to gari	<i>Atún, Jengibre y Limón Amarillo</i>
鮪、椎茸と豆腐	Tuna, Shiitake Mushroom and Tofu
Maguro, Shiitake to Tofu	<i>Atún, Hongo Shiitake y Tofu</i>
鮪と咖喱	Tuna and Curry
Maguro to Curry	<i>Atún y Curry</i>
鮭レモンとパルメザンチーズ	Salmon, Lemon and Parmesan Cheese
Sake, Remon to Parumezan	<i>Salmon, Limón Amarillo y Queso Parmesano</i>
鮭炙り	Seared Salmon
Aburi Sake	<i>Salmón Sellado</i>
鱸と柚子トマト	Sea Bass, Yuzu, Tomato
Suzuki Yuzu	<i>Cabrilla, Yuzu y Tomate</i>
鱸とピリ辛ミント	Seabass, Spicy Mint
Suzuki to Pirikara minto	<i>Cabrilla, Menta Picante</i>

MAKI – ROLLS / ROLLOS

河童巻き	Cucumber Avocado (V)
Kappa Maki	<i>Aguacate, Pepino</i>
鉄火巻き	Tuna
Teka Maki	<i>Atún</i>
ピリ辛鉄火巻き	Spicy Tuna
Pirikara Maguro	<i>Atún Picante</i>
鮪と黒胡椒	Tuna and Black Pepper
Maguro to Kuro Koshou	<i>Atún con Pimienta Negra</i>
鮭巻き	Salmon, Avocado
Sake Maki	<i>Salmón, Aguacate</i>
炙り鮭巻	Seared Salmon, Shiitake Mushroom
Aburi Sake Maki	<i>Salmon Sellado, Hongo Shiitake</i>
ハマチ巻き	Yellowtail Jalapeño
Hamachi Maki	<i>Jurel, Jalapeño</i>
海老天巻き	Shrimp Tempura, Cilantro
Ebiten Maki	<i>Camarón Tempura, Cilantro</i>
縞鱸と生姜の薬味	Striped Bass and Fresh Ginger Condiment
Shima Suzuki to Syouga	<i>Lubina con Condimento de Jengibre Fresco</i>
炙り鱸巻き	Charred Bass, Spicy Sauce
Suzuki Maki	<i>Cabrilla Asada Salsa Picante</i>
鰻巻き	Grilled Eel, Burned Scallion and Mango
Unagi Maki	<i>Anguila Asada, Cambray Quemada y Mango</i>
大トロと燻りがっこ	Fatty Tuna and Smoked Takuan
O-toro to iburigaltuko	<i>Panza de Atún con Takuan Ahumado</i>
カリフォルニアロール	California, Alaska Crab
California Maki	<i>California, Cangrejo de Alaska</i>

NIGIRI, SASHIMI SELECTION

10 Pieces of Nigiri from *Nigiri Choices*

10 Piezas de Nigiri a su Selección

12 Pieces of Sashimi from *Sashimi Choices*

12 Piezas de Sashimi a su Selección

SOUP/ SOPA

Miso Soup / *Sopa Miso*

Spicy Miso Soup with Chicken
Sopa Miso picante con Pollo

TEMPURA

Shrimp / *Camarón*

Grouper / *Garropa*

Vegetables / *Vegetales*

HOT STONE / PIEDRAS CALIENTES

Spicy Shrimp 2 oz/56.70g / *Camarón Picante*

Tuna 2 ½ oz/70.87g / *Atún*

Salmon 2 ½ oz/70.87g / *Salmón*

Rib Eye 2 oz/56.70g / *Rib Eye*

Tenderloin 2 oz/56.70g / *Filete*

❖ **A5 Wagyu Beef Per oz/28.34 g**
A5 Carne de Wagyu por 28.34 g

COLD DISHES / PLATOS FRIOS

Yellowtail Sashimi, Chipotle, Yuzu, Cilantro
Sashimi de Hamachi, Chipotle, Yuzu y Cilantro

Tuna Tartare , Miso Mustard
Tartar de Atún con Miso de Mostaza

Fresh Oyster, Spicy Ponzu Sauce
Ostiones Frescos, Salsa Ponzu Picante

Local Seabass Sashimi, Framboise Ponzu and Serrano
Sashimi de Cabrilla, Salsa Ponzu de Framboeza y Serrano

CEVICHE

Seabass and Mango
Cabrilla y Mango

Seabass & Avocado, Green Sauce
Cabrilla y Aguacate con Salsa Verde

Tuna & Watermelon, Red Chili Sauce
Atún y Sandia con salsa de chile Rojo

Striped Bass "Aguachile" with Cilantro
Aguachile de Lubina con Cilantro

Baja California Surf Clam Ceviche
Ceviche de Almeja Chocolate Baja California

SALADS / ENSALADAS

Steamed Edamame with Lemon Zest (V)
Edamame al Vapor con Ralladura de Limon Amarillo

Organic Green Vegetables, Ginger Dressing (V)
Vegetales Orgánicos, Aderezo de Jengibre

Sashimi and Seaweed, Wasabi Dressing
Sashimi con Alga, Aderezo de Wasabi